

# TARTARE DE SAUMON, ÉCHALOTE & CITRON



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Saumon frais 200g
- Citron vert x1
- 1 échalote
- Huile d'olive 4 càs
- Ciboulette, persil ou coriandre
- Poivre

## Astuces :

- En fonction des saisons, ajouter des petits cubes de mangue ou de concombre.
- Remplacer le saumon frais par du saumon fumé (ça sera tout de même moins fondant).

**Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson**  
**Repos au frais : 3 heures | Pour 2 à 4 personnes**

1. Sur une planche à découper : couper le saumon frais en petits cubes (1 cm de largeur).
2. Éplucher l'échalote et la hacher très finement.
3. Ciseler finement les herbes aromatiques de votre choix.
4. Dans un saladier : mélanger les cubes de saumon, les échalotes, le jus de citron vert, l'huile d'olive, les herbes aromatiques et le poivre. Laisser mariner au frais au moins 3 heures.
5. Au dernier moment, dresser votre tartare dans des verrines ou à l'aide d'emporte-pièces dans des assiettes.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)